

## KULINARNE GADŻETY

## CO KUPIĆ FOODIE NA ŚWIĘTA?



POLECA ELŻBIETA POLCYN

POZNAŃ  
NA TALERZU

W tym przypadku raczej odpadają sweterki, suszarki do włosów czy skarpetki. No chyba że te z ciasteczkami albo owocami. Jakie prezenty kupić maniakom jedzenia?

Standardowo w grudniu oprócz listów i ulotek naszych skrzynkach pocztowych ląduje masa gazetek z pomysłami na prezenty. „Dla niego”, „dla niej”, „dla dziecka”, „dla młod-



szych i starszych”, dziewczyny, żony, męża, kuzyna... Dla każdego. A co kupić rasowemu foodie, który z niecierpliwością wypatruje premier kolejnych książek kulinarnych, wertuje „rozkłady jazdy” akademii kulinarnych i z rzetelnością godną Sherlocka Holmesa przemierza miasto w poszukiwaniu kolejnych interesujących knajpek i lokali? Tydzień temu o książkach kulinarnych i kucharskich pisała Asia Pecold. Dziś o gadżetach, wyposażeniu kuchni i pysznych rzeczach, z których ucieszą się maniacy kulinarni.

Jedyną książką, która znajdzie się w zestawieniu, jest Sezonownik, czyli kalendarz warzywno-owocowy na 2016 r. To już trzecia edycja kalendarza z zabawnymi grafikami, który przypomni wam, który owoc lub warzywo jest gwiazdą konkretnego miesiąca. W poprzednich latach wydanie wzbogaciły zapiski szefa Aleksandra Barona oraz przepisy z XIX wieku i pierwszych lat XX wieku, m.in. Lucyny Ćwierczakiewiczowej. Jednym słowem bardzo praktyczne must-have. Cena 39 zł, do zamówienia na stronie [www.sezonownik.pl](http://www.sezonownik.pl) lub w dobrych księgarniach.



A gdyby tak w ramach prezentu nauczyć się czegoś nowego? Najlepiej jeszcze pod okiem specjalistów i mieć przy tym frajdę? W Poznaniu voucher na warsztaty kulinarne możecie wykupić w jednej z kilku akademii: Cook Up, Akademii 42, Republice Słonecznej, SPOT to Eat, Stowarzyszeniu The Best Food czy warsztatach organizowanych, np. w restauracji Cucina lub Gusto Food&Wine. Warsztaty prowadzą szefowie kuchni restauracji, np. Tomasz Puroł czy Ernest Jagodziński lub znani blogerzy kulinarni, np. Marta Dymek z Jadłonomii czy Eliza Mórawska z White Plate. Ceny 150-350 zł, w zależności od miejsca i prowadzącego. Informacji o zajęciach szukajcie na stronach internetowych akademii.

Każdy foodie ucieszy się z designerskich i pomyslowych dodatków do kuchni. Przykłady? Drewniane, laserowo grawerowane wałki do ciasta, odcisną losie, koty, kwiaty, etniczne wzory, kropeczki, choinki albo napis „baked by...” lub „made with love by...”, gdzie w miejscu kropeczek wstawicie imię obdarowywanego. Wałki robi m.in. Mood for wood czy Valek. Ceny 80-150 zł, do zamówienia, np. na stronie [www.pakamera.pl](http://www.pakamera.pl), [www.mybase.com](http://www.mybase.com).

W cenie są także fajne produkty spożywcze, które docenią szczególnie gotujący foodies. Postawmy na elegancko zapakowane przyprawy w fiolkach (do kupienia, np. na [www.zpotrzebypieknam.com](http://www.zpotrzebypieknam.com), 17 zł), pastę z wanilii z Madagaskaru, która będzie idealna do ciast, deserów i dodatków (ok. 45-50 zł w delikatesach lub sklepach z produktami do kuchni), ciemne kakao firmy Van Houten, które możemy kupić w ozdobnej puszcze (ok. 29 zł) albo oryginalne czekolady, np. z Manufaktury Czekolady, NCzekolady czy Chocollissimo. ☺